

# 食堂阿姨康复工作总结通用29篇

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://xiaorob.com/zongjie/fanwen/228162.html>

ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

## 食堂阿姨康复工作总结1

### 一、五年工作亮点回顾

“创新”是职工食堂近年来的重点工作，通过努力，我们在产品、服务及管理方面进行了系列创新。

产品创新方面：包括荞面馒头、玉米包子、蒸饺、藿香美回鱼、藤椒系列、曲奇饼干、椰酥香香卷等。去年六月，职工食堂增加了无抗肉的制作与销售，并进行了推广，得到了广大职工的好评。

服务创新方面：变革了门市白案产品的销售模式及糕点门市的销售模式，使门市的环境得到很大的改善；增加了特色早餐的供应，对一楼展台的特色早餐进行推广，增加了早餐供应的品种，如鲜榨豆浆、特色糕点、小笼包子、特色小吃及小菜、稀饭、煎蛋等，优化了早餐的营养搭配。

今年六月，公司举办了食品安全卫生月的活动，通过本次活动，职工食堂在食品卫生、环境卫生、设施设备卫生、个人卫生等方面做了全面的更新工作：

1清理了食堂所有的卫生死角、消防通道等。

2建立了员工晨检\*\*。

3规范了食品储存，添置了食品留样柜。

4对食品来源及餐厨垃圾进行信息公示。

5其间建立起来的各种规范、\*\*及标准，补充了职工食堂现行管理体系的不足，对今后的工作起到积极的推动作用。

6本次食品安全卫生月活动，职工食堂所取得的成绩，得到了所内\*\*及公司\*\*的好评。

### 二、xx年工作目标完成情况

1经济目标完成情况：

2预计到今年12月15日，销售收入将达到540万，去年的销售收入为438万。

3质量目标完成情况：

4顾客满意率为（去年为）；

5有效投诉处理率为100%；

6主要公共配套设施设备完好率为100%；

7安全事故及时处理率为100%；

8培训合格率为100%；

前三季度的费用收缴率为100%。

### 三、围绕“\*\*牵引，强化执行”管理主题所开展的工作

#### 内部管理

##### 1、标准的学习

今年的管理主题是“\*\*牵引，强化执行”，就是依据现有\*\*，制定及更新标准，并且强化标准的“执行力”。职工食堂从食品原料、食品加工过程、食品储存及防护、环境卫生消杀、餐具及盛具卫生消毒、服务过程卫生、设施设备卫生、个人卫生等都有严格的操作标准和规范。

##### 2、内部沟通

职工食堂坚持每月一次的部门例会，传达公司例会精神，总结上月本部门的工作情况，安排本月相关工作，协调班组之间的相互协作，解决工作中出现的各种问题及矛盾。另外，\*\*员工的各种活动，比如：春游、秋游、公司举办的红歌会、食品安全知识抢答及相关部门之间的技术交流等，加强了我部门员工间及与其他部门员工之间的沟通与交流，增强了员工的团队意识与凝聚力，为职工食堂工作的顺利进行奠定了良好的基础。

##### 3、内部培训

按照年初制定的培训计划，职工食堂完成了每月相关的内部培训，如：公司的规章\*\*、安全保密、红(白)案专业技能等，培训合格率100%，员工持证上岗率100%。培训采用了讲授、讨论及现场演示等的多种形式，加强了员工之间的互动，提高了员工的学习能力。通过培训，使员工的各种意识及专业技能得到大幅提升，起到了良好的培训效果。

##### 4、文件管理

通过每年的质量体系内审与外审，职工食堂逐步完善了质量体系的相关文件，各类质量记录按相关要求填写，保证了餐饮活动过程的可追溯性，对各类文件及记录进行整理并及时归档，标识明确，充分保证了文件和记录的规范性及完整性。

## 顾客沟通

### 1、与顾客沟通的形式

职工食堂与顾客沟通的形式主要有：问卷\*\*、与职工\*\*座谈及面对面的交流与沟通等。通过交流与沟通，了解顾客的需求，满足顾客的合理化建议，对顾客提出的问题及疑问进行逐一解答，对顾客不满意的工作情况及状态进行及时的整改，体现了职工食堂“精细化服务”的理念，得到了广大客户的好评。

### 2、意见及反馈

今年10月18日，职工食堂进行了顾客满意率\*\*，按要求发放了所内8个部门共计80份问卷，涵盖了所内机关、科研、生产等几大片区，样本采集合理、完整，保证了\*\*的随机性、公开性和真实性。据统计，本次\*\*顾客总满意率为，分项统计：菜品质量为、餐厅卫生为、餐具卫生为、服务态度为90%、顾客沟通为。通过\*\*，收集了顾客提出的意见及合理化建议，针对意见和建议，职工食堂及时的进行了整改和改进，并于月底在食堂的信息公示栏内进行了意见反馈，得到了广大职工的理解与\*\*。

## 服务过程\*\*

### 1、职工食堂服务提供的情况

职工食堂的服务提供有两种，一种是有形的产品提供，另一种是无形的服务提供。产品提供方面，依据国家食品卫生相关法规、职工食堂食品卫生相关操作规范及安全操作规范，对食品的整个加工流程进行分级\*\*，提供合格的产成品。服务提供方面，制定各种卫生及服务标准，严格按照标准进行\*\*检查，并加大执行力度，使职工食堂在提供高品质菜品的同时，也为广大职工提供优质的服务。

### 2、设施设备的使用及养护

职工食堂的设施设备较多，有大型的炒灶、各类机器、抽油烟系统、消防系统、制冷设备、升降电梯等，职工食堂的抽油烟系统的养护是外包给清洁公司，一年两次；升降电梯的养护是厂家定期进行，其余的设施设备等，都是定人，按

职工食堂设施设备的维护程序及卫生标准去操作，避免由于设施设备操作不当或不洁而污染食品，造成安全事故的发生。由于对设施设备的良好养护，因此，今年职工食堂的主要公共配套设施设备完好率为100%，安全事故及时处理率为100%。

### 3、供货商评审

职工食堂配合公司相关部门对供应商进行每年一次的资质评审。供货商取得相应资质成为合格供方后，才能为我方供货。我们的猪肉类食品原料是金忠肉业；无抗肉是微牧食品有限公司；面粉是大西南面粉厂；米、油及部分干杂等是由麦德龙提供；其余菜品原料是由满地春配送公司配送。各供货商所供食品原料都有标准，比如：猪肉类的后腿肉，我们要求是净后腿肉，没有一点肥肉；下五花的要求是把上边的一块肥肉去掉；制做大排的排骨要求带完整的里脊肉等等。通过对供应商的评审，充分保证了食品原料的品质，有效降低了食品安全风险。

#### 4、新菜品设计和开发

今年，职工食堂规范了新菜品设计和开发的流程，根据相关流程，成功开发了新产品——蔬菜馒头及杂粮馒头等，但由于设备的原因，暂时未进行推广。

##### 现场管理

##### 1、\*\*检查

职工食堂管理团队对加工现场进行严格管理，规范食品原料的加工程序与标准，制定食品原料或加工半成品的存储标准、加工现场各区域的卫生标准、加工设施设备及工、器具等的卫生标准，并设立安全\*\*员，对加工现场的各项流程及工作标准进行\*\*检查，管理团队的成员也每日不定期地对员工的工作情况及工作质量进行抽查，充分保证了整个过程的顺利实施。

##### 2、不合格服务的处置

对于服务提供过程中的不合格项，我们的要求是立即整改，现场处理，并作相应的记录，与当月绩效考核挂钩。对于顾客的有效投诉，我们一经查实，立即对当事人进行处理，并将处理信息及时进行反馈，建立纠正预防措施，及时沟通，寻求谅解。由于今年员工们的共同努力及有效沟通，到目前为止，职工食堂尚未接到一起有效投诉，有效投诉处理率为100%。

##### 统计分析

今年，职工食堂加强了对数据的收集、统计及分析，如：《职工食堂每日三餐就餐人数统计表》、《无抗猪肉每日用量情况登记表》等，通过数据的统计和分析，有效地指导了职工食堂的日常工作，降低运行成本，提高产品及服务质量。

#### 四、存在的问题及改进措施

##### 1、存在的不足

员工创新能力有待提升。部分设施设备陈旧老化，有待更新。员工对突发安全事故的应变能力不足，如，去年年底食堂配电柜短路起火，部分员工不知所措。

##### 2、改进措施

增加员工的技能培训和外出学习交流的次数，提升创新能力，推出新菜品，以增强顾客满意。已申请明年的设施设备综合计划，新添设备，满足使用需求。每年进行两次应急预案演练，提高员工应对突发事件的能力。

#### 五、未来五年工作规划

继续强化食品卫生与安全工作。

加强人才培养及部门之间的交流，强调员工的一专多能。

加强成本\*\*，应对食品原料的涨价。

加强员工的素质教育，规范员工行为。

加强员工安全操作的培训力度，保证职工食堂零安全事故的发生。

加大员工考核力度，加强工作量化，合理分配，强化执行。

加大机械化设备的投入及新产品的研究与开发。

职工食堂

## 食堂阿姨康复工作总结2

民以食为天”，对于走出家门的学生来说，“吃”比“住”显得更为重要。学校是一个特殊的单位，学生又是一个特殊的消费群体，学校食堂管理工作，学生的卫生饮食安全问题关系到学生的身体健康，关系到学校的声誉，关系到教学质量的提高，关系到学校的发展，关系到社会的稳定。因此，食堂管理工作，学生关心、家长关心、社会关心，上级领导更关心。我们学校也因此从校长到所有行政领导思想重视，工作上支持，资金上保证。20xx年我校就以高标准通过了河南省一级食堂验收。我们从事食堂工作的全体人员，深感责任重大，工作重要性认识到位，有责任心、事业心、工作主动。下面就以下几点作简单汇报：

### >一、建立食堂管理网络机构。

学校的食堂由我们总务处全面负责，一名副主任专门具体抓日常工作，总务处实行食堂的质量评议及财务监督，工会、教代会的部分代表及优秀学生代表直接对校长室或总务处提出伙食的质量评价。分工到人，明确职责，层层签定安全责任状，互相监督、考核。

### >二、完善制度，措施到位

我们总务处每月对食堂工作人员召开一次专项会议，并聘请市卫生防疫站的同志做我们的义务监管员参加会议，集中学习和讨论各项规章制度落实和安全教育工作等。从20xx年起就制定了《学校后勤管理制度》、《食堂卫生安全公约》、《食堂工作人员职责》、《开封市第二十五中学食堂卫生基本要求》、《开封市第二十五中学食堂安全责任状》、《后勤人员考核制度》、《餐具清洗消毒制度》、《食品中毒应急处理及疫情报告制度》、《食堂食品贮存库房制度》、《食堂工作人员健康及个人卫生制度》，以及认真学习《\_食品卫生法》、《河南省食品卫生条例》等内容，做到制度健全，措施到位，管理严格，谁出问题谁负责，为防止各项管理制度流于形式，把制度落到实处。一方面，食堂在组织全员对各项管理制度进行学习的基础上，对全体员工进行技能强化培训，今年我们进行了两次模拟灭火演习，还针对部门不同岗位的要求，对个人技能实施了多次演练，另一方面，加大了管理制度实施过程对具体操作人员的现场监督和现场教育的力度，以扭转操作人员在整个餐饮行业中普遍存在着的不良习惯，通过采取一系列行之有效的措施，从而把管理制度措施逐渐推向了落实。

### >三、食堂管理形式

现学校食堂的管理形式为自主经营和负责人制度，由食堂厨师开出菜单，经总务处审核，再由定点单位送货，由总务处委派的专人负责验收、审核，然后由总务主任审批，整个过程由校医监督卫生，总务处不定期抽查相结合。学校现有3000人左右用餐。要求食堂不断调整完善饮食结构。早餐不低于12个品种，中、晚餐不低于23个菜的品种让学生挑选，并采取一菜多做的方法来适合学生的口味。所有菜价由总务处统一制定。按学校食堂的经营理念不赚学生的钱，目前利润控制在以内，基本做到资金全部用于学生伙食中。

### >四、实施定点采购制，杜绝安全隐患。

食堂的安全工作主要在食品的采购、加工、存放，餐具的清洗消毒，食堂工作人员本身等几个主要环节。学校进一步提高了对食堂原材料进行集中采购的认识，制度措施，规范程序，色拉油和调料、大米、肉类等坚持在质量第一，价格第二的原则下，由资质齐全的单位提供。并坚持索证制度，索取食品卫生检验合格证、化验单、营业执照以及相关证照，由总务处验收，切实把握好进货验收关。食品的加工、存放和餐具的清洗消毒等落实到岗位，分工到人，明确职责，及时记载，总务处不定期检查。同时加强食堂工作人员的思想教育，加强政治理论学习，树立为教育服务、为师生服务的思想，切实关心食堂工作人员的生活，解决其困难，使其一心一意为食堂工作，无私心杂念。食堂工作人员及有关管理人员，每学期进行一次健康检查，每月一次的安全例会和每天的卫生检查，随时接受临时检查必须的知识培训和保持良好的个人卫生，穿戴统一的工作服、工作帽。

#### >四、存在问题

在自查自纠的过程中，还有些问题：必须进一步加强食品采购的质量，建立更可行的规章制度，平时要加强对总务处的监督、检查工作等。学校的食堂是工作中的重中之重，如何让师生吃得满意、吃得健康、吃得安全，是我们学校今后始终要思考的问题。

### 食堂阿姨康复工作总结3

本学期我的工作出现了全新的挑战，在这段过去的的时间里，承蒙学校领导重用，感激学校培养，从本学期开始我走上了食堂主管岗位，负责对食堂全面工作的开展与落实，本学年总务处膳食部的各项工作继续坚持雷校长提出的“服务、规范、高效、一流”的原则，理清工作思路，强化各岗位职责制的落实，加强基础建设，加强岗位培训，提倡创造性开展工作。继续依照校长先进的办学理念，引导食堂人员养成用心工作、勤于思考的良好习惯，调整心态，准确定位，牢固树立“服务、规范、高效、一流”服务意识，尽最大努力解除师生的后顾之忧，高标准完成饮食卫生、饮食质量、饮食安全、为师生健康负责，为教育教学服务，为学校的发展服务。我校自建校以来，一向以超常规的跨越式发展，学校食堂担负着为全校师生供给膳食保障服务的重任。能够说，食堂后勤管理是一个与师生员工的日常生活最密切相关的部门。

经过这半个学期的工作，在主任的指导下，在全校各部门领导、教师、同事的大力支持与帮忙下我密切配合主任，将食堂的各项工作落到实处，与食堂的全体员工一道，不断完善自我，不断总结经验，不断提高自身素质，使本学期食堂的全面工作有了实质上的提升，把食堂的全面工作推向了一个新的层次，为学校发展供给了更好的后勤服务保障。

从XX年9月我全面接手食堂工作时起就遇到了很大的挑战，因为9月1日罗马校区高中部食堂新开，要从我光大食堂调派老员工十多名，由于种种原因当时人员很难招，光大食堂一向处在缺人的状态下运作，本学期在人员不足的情景下，我对食堂员工加强了职业道德思想培训和鼓励，对食堂管理采取了一带一，老带新、熟手带生手的培训方式。让食堂各班班长在管理别人的同时也要提高自我，对他们的工作不规范的地方及时指出，并提出改善措施，指导他们如何使整体工作到达规范和标准，我利用一切机会帮忙他们，直到本学期结束才把人员招齐。

在常规工作方面，全体人员方向明确“服务、规范、高效、一流”这八字方针是学校领导对总务处工作的指导方针；我食堂组织全体员工认真学习学校的方针政策，将学校领导的先进理念如何转化到实际工作之中，使我们的工作真正到达服务于学校的教育教学，服务于全校师生，服务于社会，起到良好的综合效益；经过每周的例会，使员工的思想意识中构成了，我们的工作是在从事教育，既要体现服务，又要体现育人；既要主动工作，又要用心工作；经过这半学期的工作明显的展示了食堂员工的精神风貌和工作作风，使总的工作得到了有效进展。

从每周一开始，坚持开早会，对员工不达标的地方及时解决处理，总结昨日的全面工作，安排今日新的工作，对员工的日常工作进行考核和评价，使其工作在短时间内得到了明确；使员工在工作中不断提高，不断提高；每周五午时的例会，对食堂的整体工作进行总结和对下周工作进行安排，对员工的本周工作进行总结，帮忙员工从工作思想上，专业知识上，技能上，服务态度上都能得到提升。

一、食堂在“规范”落实的工作中，采取了多方面的措施；

一、对原料的采购、验收、入库、出库、保管严格把关；对不贴合要求的原料坚决拒收。

二、对卫生严格制度化管理，分工清楚，职责明确；在工作人员减少的情景下，也能保质保量地完成日常卫生工作。

三、本学期我们每周为全校师生供给凉茶，每周二、三晚餐糖水，每餐的汤都根据气候季节为师生制作，使师生有更强壮的身体，能更好地投身教学

四、在对员工的日常管理中，我们制度加情感用自我的行动去管理，用指导去管理，在不断的教导下，员工能从指派工作到自我指派工作的转变；

五、开学初由于人员变动太大，发现食品质量有所下滑，故立刻对食堂全体工作人员做了调整，目的是要更加有效地体现增效的效果，虽然，此时食堂连续离职了多位员工，但我们的整体工作没有受到影响，而是全体员工团结协作，忘我工作，食堂工作虽然得到了学校领导以及全校师生的认可，但离我们的目标“创一流的食堂”还有必须的距离，我们全体员工必须会在学校领导的先进理念指导下，在总务处主管领导的带领下，不断完善自我，不断提升自我，尽早尽快实现我们的目标，为学校创一流学校而贡献我们的力量。

## 食堂阿姨康复工作总结4

一直以来，食堂工作本着食品卫生质量的好坏，直接关系到每一个人的生命安全和健康，努力提高机关就餐人员身体素质为基本观点。遵照卫生监督所对食堂卫生工作的要求，认真贯彻食品卫生法，进一步规范食品卫生管理工作，保障就餐人员食品卫生安全。现将工作总结如下：

>一、树立全心全意为机关服务的思想，提高员工爱岗敬业，踏实工作的自觉性

我们始终把为机关干部职工服务贯穿于食堂工作的各个环节;教育员工牢固树立服务意识，进一步强化服务观念，使员工的服务意识得到进一步提高。为了使机关干部职工健康膳食，厨师之间相互交流，相互学习，取长补短;让厨师、面店师到外面餐饮单位品尝不同口味菜肴的早点。通过学习，使食堂大多数员工形成了一种奋发向上的工作热情、工作责任心、工作态度得到了改进，形成了良好的工作氛围。

>二、重视饮食、卫生安全工作，严把进货关

为了确保，用餐人员的饮食安全，保证饮食卫生质量，杜绝食品卫生隐患。我们组织员工认真学习食品卫生法，严格按照食品卫生法办事。工作中做到严格进货渠道关，物品进库验收关，食品存放储存关，同时让食堂所有员工大家参与，全员监督。在食品采购中，我们经常去市场作调查，了解物品的质量、市场价格，避免送货单位乱报价。在验收中对不合格的食品坚决进行抵制和退货，不收不进质量不合格的物品。食堂水、电、燃气是不安全因素，我们每天进行排查，发现问题及时解决，即时食堂处理不了的，也都及时报告分管领导。因此，食堂工作无一例安全隐患发生，就餐秩序稳定。

>三、不断提高伙食质量，让领导和用餐人员放心

为确保就餐人员吃的放心、开心、舒心，我们用心制订每日食谱，根据食堂这几年的实践经验和平时用餐人员的喜好，对菜谱不断改进，从而对三餐营养进行搭配，从食品的味道、颜色上下功夫，保证每顿四荤、四个半荤、四素、一汤的搭配。在早餐中尽量增添花样，让用餐人员有选择的余地。特别是领导餐厅除了大厅供应所有的品种之外，我们还另外增加小炒和一些精制早点，得到了领导的好评。

总之，食堂在保障为机关后勤服务取得了一些成绩，但也存在一些需要改进的地方。我们要进一步从用餐人员的需求出发，不断改进就餐食谱，搞好营养搭配，推出新菜。同时，还要改进工作方法，关心员工，做到使就餐人员高兴而来，满意而去。

## 食堂阿姨康复工作总结5

20xx年初，根据院所整体工作规划，并结合当前经济发展形势，提高了院所职工在岗就餐补贴标准，要求职工食堂加强基础管理，大力\*\*，积极创新开拓发展，强调职工食堂做为后勤保障重点部门在奥运之年必须着重做好服务工作，确保食品安全卫生，职工身体健康，达到“三满意”。

在院所\*\*的正确\*\*关心扶助下，在行政处\*\*的直接\*\*和大力\*\*下，在院所各级\*\*的关心帮助和各相关部门的配合协助下，依靠院所职工的理解\*\*和职工食堂全体新老员工的共同努力，较好地完成了全年的各项生产(工作)任务，取得了较好经济效益和社会效益，也为今后做好服务工作，积累了较多实践经验和较好物质基础。

## 一、全年主要工作指标完成情况

(经营收入、经费支出、人员培训、食品安全卫生、其他等)。

## 二、依靠\*\*，依靠骨干，发动职工，整章建制，促进\*\*创新

1、从20xx年4月份起，建立了以班组主管为核心的\*\*群体并根据院所相关规章\*\*，结合职工食堂具体情况，制定了“工作人员十分标准守则”(后编印了工作人员岗位责任书人手一份)明确工作性质工作职责，工作规范，从\*\*上，思想上确立了职工食堂要以\*\*求发展，以发展求生存的服务理念。

2、从20xx年4月起，坚持以班组主管为核心的\*\*群体每周开一次管理会，坚持全体工作人员每周五提前半小时上班开一次学习生活会，总结布置工作，奖优评劣，推介新产品，演示规范服务等。从\*\*上确立了，职工食堂以规范服务，优质服务做好后勤保障的决心和信心。

3、从20xx年4月起，添置电脑设备及时掌握市场供应讯息和各种有关食品卫生安全，新产品推介等情况，制定每更新周食谱安排生产任务，要求每个生产组每月推出不少于2个新品种，并根据院所专家晚间门诊需要同步开设夜间餐饮服务项目，不断推出各种风味食品节令小吃，受到院所职工和就餐人员好评。

4、20xx年4月起，接洽厂商，陆续引进各种烧烤设备，饮料灌装设备，并及时安放在手术室等相关科室，方便一线职工随时喝上可口的饮料，吃上美味的食品。

5、20xx年4月起，下大力气改进员工餐厅环境重新调整布局增加设施，规范排队秩序，并在院所职工的共同努力下，有效地解决了长期以来反映最大的外患。

6、建立健全主管定期随访\*\*。

7、建立健全预定货品登记大宗送货上门\*\*。

8、最重要一环，从20xx年8月起在院所\*\*\*\*和各部门大力配合下，顺利完成院所在职员工就餐卡更新工作，剔除了1400余张身份不明的餐卡，从根本上保障了全院职工的用餐福利，最大限度获得实惠把院所\*\*对职工的关心落到实处。

三、\*\*依理人性化管理提高全体工作人员的觉悟，发挥每个人的积极性克服困难，努力工作，确保食品安全卫生，确保圆满完成迎庆奥运(残奥会)等重大\*\*活动。

今年夏季以来持续高温高湿天气，对饮食服务业是一个重大的挑战，尤其7、8、9三个月，操作间内温湿度经常会超过人们或一些主副食原料、成品的安全耐受极限。加上操作间狭小，库容严重不足，极易发生腐烂变质问题，给食品安全生产和工作人员工作带来极大困难。

在膳食科长的直接\*\*下全体工作人员按各自分工，坚守岗位，尽职尽责按部就班地既要保证完成日常生产任务，又要忙前忙后地为各部门、科室送餐送水，尤其是根据院所要求改变调整半成品供应时间以后，每天仅在16:00至16:50之间不足1小时的时间，完成大约8000至10000元的主副食产品供应量，难度之大可想而知，但工作人员尽管挥汗如雨，应接不暇，仍能坚持文明接待，规范服务，有求必应、有事必办，\*\*了职工后顾之忧，院所职工对此较为满意。

四、\*\*重视，骨干负责，全员发动，努力开创餐饮服务营养卫生科学合理新局面。(院所职工喜闻乐见，争相品尝，供不应求)。

1、在膳食科长亲自主持下各生产组按月(周)做好主副食供应，各餐饮品种，数量，并张贴到各个加工环节让每个工作人员随时看到使工作更加有目的性，先后次序，轻重缓急，等具体要求一目了然，减少了工作的盲目性，同时由于责任落实到个人，较好地解决了以往加工的产品口味不佳等问题。

2、增加了大量主副食产品花色品种，其中大部分主副食花样等是膳食科长亲自指导工作人员或参观其他单位、食品超市商店等场所取经学习试做出来的，这些也极大地促进了工作人员学习新知识，学习新技能，勇于实践尝试创新产品的积极性。

3、克服人员紧缺，操作间狭小等困难适时开设小炒单炒供应服务，但由于餐厅面积及职工需求等条件所限就餐职工无法在较短时间内取到所到点菜品。

五、\*\*挂帅，骨干把关，全员参与，加强职工食堂成本核算管理，积极化解不利因素努力做好餐饮供应的同时，确保供应价格保持稳定、经济收入稳定，盈亏标准符合院所制定的范围。

为了迅速扭转\*\*来由于经济发展形势变化造成的市场供应价格人工成本增加大涨等到不利因素，自XX年4月以来，几次重点\*\*各供应厂家，商家(商贩)开会签订供销合同，有效\*\*主副食原料质量，达到品种，质量价格相符，并要求主管各负其责，严把关口，发现问题，及时解决，在今年下半年市场供应形势仍然趋紧，主副食原料价格，涨幅较大，人工成本持续增加的情况下，依然保持了较好的经济收入水\*并始终确保月收入盈亏标准不超院所规定范围。

## 六、一些问题和今后设想

1、由于面临拆迁，职工食堂一些正常工作受到较大影响，很多必须急办的事项只能议而不决，对此工作人员也有较多疑虑，对进一步做好餐饮供应服务可能有弊无益。

2、除应对院所正式员工进行相应技术业务培训外，似应对外来员工中来院从事本职工作时间长，有一定\*\*管理能力，且已担当各组主管的较年轻的人员加大培养(培训)力度，增加投入，定向培养，签订使用合同(协议)明确责\*\*，充分发挥他们的聪明才智为院所今后发展做出更大贡献。

3、随着社会经济形势发展和人民生活水\*不断提高，院所职工对一日三餐营养卫生科学合理等方面要求也会越来越高，越来越具体，作为内部餐饮供应大户的职工食堂，其地位和工作性质日益显现不可或缺的重要性，尤其是在维护院所正常运行的食品安全卫生方面，更是具有不可替代的优势，因此除引进必要的竞争外，也应对职工食堂加大投入，更新设备改善工作环境，以利今后更好地为院所职工服务。

4、鉴于职工食堂现有一些炊机设备老旧使用多年，失于维修保养，其环保安全耗能方面都有严重问题亟待更新，建议院处\*\*在统筹下年度院所经济规划时对此给以一定安排。

即将过去的一年，职工食堂工作人员团结一心，全力以赴，在为院所职工做好保障服务方面取得一些成绩，也积累了很多经验，展望明年，职工食堂工作人员有决心有信心，绝不辜负全院职工的期望和院所\*\*的信任，努力开拓创新，进一步做好服务工作争取为院所发展做出更大的贡献。

## 食堂阿姨康复工作总结6

### 一、提高认识，加强队伍\*\*建设

学校应成立食堂\*\*工作专班，强化后勤人员的服务意识和工作热情，使他们增强服务观念，明确服务宗旨，这是搞好食堂工作的根本。

有的后勤人员认为后勤工作是伺候人、低人一等的职业，有自卑思想，有的还有攀比思想。学校要通过\*\*学习，开展个别谈心，对话交流等形式，使后勤人员正确认识自身工作的意义，增强光荣感，责任感，提高积极性，同时也要认真解决和关心后勤人员的生活、福利待遇上的一些实际问题，使后勤职工人人有压力，内在有活力。

在\*\*建设上，学校应从人、物、财、事四个方面建立健全的一套比较完整的行之有效的规章\*\*。在学校财力有限保证教学经费的前提下，编制预算计划，统筹兼顾，保证重点，照顾一般，尽量做到少花钱多办事。

### 二、\*\*管理，严格\*\*采购

首先，学校应成立食堂事务小组。比如在老龄老师中选取有经验、责任感强的教师担任管理员，把原有食堂工人转行从事食堂工作管理。她们的工作有明确分工，有物品保管、采购、\*\*、学生就餐管理、菜谱搭配管理等等。

其次，增强\*\*机制。例如采购员每天外出跑市场，采购一切物品由\*\*员逐项清点过磅，签字履行手续，收支单一式二份，财务室一份做账，一份公示上墙。全校教师参与轮流管理食堂事务，既全员参与了食堂经营管理，又相互交流了进货体会，更重要的是准确摸清了市场菜市的行情，同时也把原来教职工猜忌较多的物品采购\*\*化、公开化，\*了干群关系，有利于学校各项工作的开展，老师们也了解、理解了后勤工作人员的辛苦。

### 三、完善管理，确保食堂监管

严管食品加工是打造放心食堂的保障，就此着力从食堂工作人员上入手。

一是食品保管要做到“三专”和“四防”，即专人、专室、专柜和防蝇、防鼠、防毒、防霉变；

二是所有采购回来的食品要就分类、分架隔地、离墙存放，严禁闲杂人员随便出入食品保管室；

三是食品出库必须由学校管理人员、仓库保管员和食堂工作人员共同鉴定，无任何质量问题方可出仓入厨；

四要严格实行签字手续，每样食品留样待查；

五是工作人员必须保证个人卫生，着工作服上岗，勤洗手，勤剪指甲，不带病上班；

六是发现食品异常应及时报告，并作出妥善处理；七是要注意食堂不得向学生提供假冒伪劣和变质食品。

### 四、服务至上，提供优质膳食

俗话说“民以食为天”让学生吃舒心，是打造“满意食堂”的核心标准。为此，学校食堂应从学生饮食\*\*入手，大力推行营养就餐计划，咨询营养专家和卫生\*\*机构人员指导，小学生根据不同年龄段学生生理成长需要，制定科学的营养食谱。根据实际制定具体的周食谱、日食谱，并进行公示，接受县后勤办的检查和社会\*\*。学生营养餐做到主副食、荤素菜合理搭配，提供细致入微的贴心服务。

学校应始终牢固树立“以生为本”的理念，持之以恒地开展“放心食堂”的创建活动，努力为学生创造一个\*\*、舒适、文明的学习生活环境，真正把学校建设成为学生热爱、家长放心、社会满意的幸福食堂。

## 食堂阿姨康复工作总结7

刚刚过去的上半年对学校后勤工作的发展而言是有得有失的，虽然自身的做法不算\*庸却也存在着不少值得传承与反思的地方，再加上校\*\*对后勤工作的完成比较重视自然不能够存在着停滞不前的状况，所以为了积累这方面的经验还是应该对完成的上半年学校后勤工作加以总结。

由于上半年校园活动比较多的缘故导致我也在后勤工作中花费了不少心思，从简单的教材添置到活动设施的完善都是需要认真对待的，可以说在寒假尚未结束的时候我便已经为了新学期后勤工作的展开而准备着，从寒假的结束到暑假的即将到来意味着这个上半年的确已经过去了，但由于准备充分的缘故导致我的工作效率比以往进步了许多，主要是后勤部门\*\*的完善以及对以往所犯错误的改进让我成长了许多，尤其是在物资采购方面得到了校\*\*的\*\*从而取得了更大的进展，再加上我在采购的同时也会根据学校的状况习惯性地多添置部分物资，这种做法也让我在后勤工作中避免了不少需要临时添置新物资的麻烦事情。

通过对校园设施的维护展开较好地履行了检修方面的职能，作为学校后勤自然不能够在工作中仅仅满足于些许物资采购的完成，除此之外各类教学设施都要定期进行维护才行，尤其是教室内的饮水设备以及电灯需要重点进行维护，主要是为了防止设备的损坏导致教师的正常授课受到严重的影响，对此我能够利用闲暇时间主动展开相应的维护并保障了正常使用，即便是举办校运会的时候也能够对场地进行布置从而参与到活动的\*\*工作之中。

参与到校园食堂的管理之中从而为师生的用餐提供良好的服务，虽然仅仅是简单的\*\*与监管却也要认真对待才能够防止意外状况的发生，尤其是食材的新鲜与安全关系到用餐的学生是否会受到影响，所以我会参与到食堂管理工作并将相应的情况反馈给校\*\*，这样的话学校食堂也能够根据自己收集的信息改进这方面的服务，至少为了让师生们感到满意做好食堂管理工作是不可或缺的，另外对于食堂的打扫与消毒工作也要认真对待并安排好相应的人手完成。

看似较好地完成了上半年的后勤工作却也要时常进行反思才行，毕竟其中存在着不少自己做得不到位的地方需要在以后的工作中进行改善，所以我会较好地遵从校\*\*的指导并对下半年的后勤工作进行规划，相信有着经验的积累能够较好地通过努力完成下半年的学校后勤工作。

## 食堂阿姨康复工作总结8

本年度我所分管的师生生活在党支部校长室的正确领导下，取得了明显的进步。下面我就本人一年来的工作作一个简单的小结。

### >一、严于律己

食堂管理岗位十分敏感，总是和钱物分不开。在工作中我能始终保持清醒的头脑。严于律己，按章办事，公私分明，自觉接受校内外各方面监督。对于采购组的工作，总是大胆放手让他们自己去干，从不设立条条框框，捆住他们的手脚。担任分管主任八年以来，从不拿公家一分钱不拿食堂一斤肉，也从不为自己家人和朋友介绍过任何一桩生意。因为他深信只有自己行得正、带好头，才能积极影响全体员工努力而无私的工作。

### >二、狠抓管理

学校食堂作为展示学校办学水平的一个窗口，我始终不忘内务管理，每周组织员工学习各项规章制度和食品安全制度，并经常请王校长、许校长、陆主任、黄主任给食堂员工提要求、敲警钟，让全体员工牢固树立服务意识、质量意识安全意识，倡导勤俭节约，反对大手大脚、铺张浪费，力争把更多的实惠让给师生。

### >三、努力办事

食堂工作事情多且纷繁复杂，有许多未知性和不确定性。只有周密部署、精心准备，才能成竹在胸应对自如。去年下半年，学校申办江苏省四星级高中，为确保现场验收在食堂和师生生活这一块万无一失。在党支部和校长室正确领导下，我经常组织食堂全体工作人员精心谋划、悉心准备，不分白天和黑夜。顺利地完成了验收的各项工作。

另外为了丰富学生的伙食，学校决定在三楼为学生开办了特色窗口，尽管还在摸索之中，但目前整体运行情况良好。我相信通过食堂全体工作人员继续努力，不断探索，一定会办出特色，让学生有“在校如家”的感觉。

为保证高三学生在最后的冲刺阶段有足够的精力投入到紧张的复习中去，学校决定最后一个半月为高三学生每天准备一只鸡蛋。接到通知后该同志带领大家克服困难，立即行动，坚持每天把倾注了全校教职工对高三学生的关心和温暖的鸡蛋及时送到教室门前。也许多年以后每当他们吃到鸡蛋时，都会不经意的想起在母校受到的那份殷切的关怀和真诚的呵护。

### >四、钻研教学

在繁重的工作之余，他也不忘自己的本职工作，因为他深知同学们都非常渴望上体育课，所以他从来没有因为工作忙为借口而缺一堂课，受到了学生的一致好评。本年度，他还积极撰写论文，在省级刊物发表了论文一篇。在江苏省第五届“行知杯”论文评比中，他的文章获三等奖。

当然在工作中，本人还缺少一点大胆的改革创新精神，我将不断学习，努力提高自己，力争新年度有新突破，为学校再上新台阶作出不懈的努力。

## 食堂阿姨康复工作总结9

树立“服务育人”的宗旨规范学校食堂安全卫生管理。我们苟堂小学现有743人，分16个教学班，在岗教师45人，厨房聘用职工2人。学生在校早餐人数在130人左右，在校中餐人数在400人左右。学校在教育主管部门和卫生主管部门的正确\*\*与\*\*下，牢固树立“服务育人”的宗旨，规范了学校食堂安全卫生管理工作，保障了师生员工的生活需求以及身体健康，维护了正常的教学秩序，受到了师生和家长的好评。

一、以人为本，牢固树立师生服务意识我校食堂目前有专兼职行管人员1人，炊事员2人。炊工的招聘、选拔、考核、上岗培训、技能比武都严格按照程序公正、公开进行。为确立服务育人意识，让师生到食堂就有到家的感觉，感到省心、舒心、放心。

二、规范学校食堂安全卫生管理的规章\*\*，以\*\*制约人制定了科学的、具有可操作性的管理\*\*。这些\*\*，从资料上大致可分三类：工作人员职责类，食品卫生安全管理类和财物管理类。有国家制定的，有市、县主管部门制定的，也

有食堂管理小组根据本校实际制定的，如《食堂安全卫生\*\*》《从业人员卫生知识培训\*\*》《食堂员工考勤\*\*》《消防安全\*\*》、、、、《采购人员岗位职责\*\*》《从业人员健康检查\*\*》《餐具消毒岗位职责制》、、。食堂工作人员不仅仅要对这些\*\*资料熟悉，而且一切行为都要受到这些\*\*的约束。

三、切实加强食堂食品卫生安全工作学校食堂卫生安全工作是一项事关师生生命安全的大事，无论把这项工作提高到多么重要的程度来认识都不为过。为确保万无一失，我们进行了全方位、全过程、全天候的立体式档案化管理，食堂目前共印制各式表格10多校，在确保卫生安全过程中，做到了严把“五关”。首先是严把采买准入关。对原料的购入日期、产品商标、生产日期、保质期、健康证、经营许可证、产品检验报告等都要认真登记、验收，由事务长把关。不合要求的坚决不准进入原料库房；严禁向无卫生许可证的单位和个人购买原材料、半成品和成品；严禁采购无生产厂家、无生产日期及保质期和超过保质期的食品及原料；食堂所购肉类必须有动物检疫合格证明。对所有供货商进行建档、所供商品索证齐全，对供货商的生产基地进行现场考察。学校还与供货商签定了食品卫生安全责任书。原料进入库房隔墙离地，成品与半成品分开，生熟分开，非定型食品存放于干净容器中，并加盖加罩，防止交叉感染。其次，严把生产操作关。在食品加工过程中，严格按照有关规定，该消毒的消毒，该煮透的煮透。粗加工间做到择菜切菜上案板。操作间做到清洁卫生，餐厅做到整洁明亮，所有门窗都安装沙门、沙窗。每个班组每一天都要填写食堂考勤和食

堂操作日志，生产食品质检表。洗菜有学问，什么菜先洗后切，什么菜先切后洗，什么菜只洗不泡，什么菜既泡又洗，什么菜用冷水浸泡，什么菜用热水浸泡，什么菜用盐水浸泡，什么菜泡多长时间。我们要求工人师傅严格按规程操作。荤素食物分柜存放，砧板分开，分刀加工。不用发芽土豆，四季豆要过水煮熟，豆浆要煮沸，冷菜要热透，避免中毒事件发生。为了加强职责，学校与食堂各操作间班组签定了食品卫生安全责任书。第三，严把成品销售关。每餐烹制的食品均由烹调间移入配餐间进行隔离存放，炊工售饭前务必再次进行洗手、消毒，带好口罩。食堂对隔夜食品均进冷藏柜，坚决不售霉变食品。第四，严把餐具消毒关，餐具及放作物容器的\*\*、消毒，我们一般采用物理消毒和化学消毒两种方法，对消毒物品先用开水清洗，用洁灭净等洗洁剂进行化学消毒，再上蒸柜蒸30分钟以上，大件物品放入稀饭锅中煮沸30分钟以上，既为物理消毒，后进消毒间、消毒柜，实行保洁。以上消毒每一天早、中、晚三次，并详细填写消毒记载表，将消毒工作落到实处，近几年来，市卫生\*\*局每次抽查我校食堂餐具的消毒卫生状况，合格率均在100%。第五，严把炊工个人卫生关。要求所有食堂操作人员实现定期体检，持有健康证上岗。养成良好的个人

习惯，勤理发、勤剪指甲，勤洗衣服，勤换工作服，做到上班前洗手、消毒、上班时穿工作服，戴工作帽，挂牌上岗；售饭时戴口罩；工作中杜绝抽烟。扎扎实实的食堂卫生管理工作为我校健康快速发展营造了良好的环境，带来了坚实的后勤保障，得到了全校师生的认可，家长的依靠和各级\*\*的肯定。我们将在今后的工作中不断创新，更多的理解上级部门的\*\*与指导，更好地为师生服务，使学校食堂卫生管理工作再上新的台阶。

## 食堂阿姨康复工作总结10

岁月匆匆一转眼一个学期过去了，工作也将告一段落，现将工作总结如下。

幼儿的膳食工作在幼儿园的整体工作的重中之重。很多家长在为自己宝宝选择幼儿园的时候，不仅注重幼儿园的教育教学、设备设施、整体环境，还特别关心幼儿的膳食。幼儿园孩子小，免疫力差，抵抗力弱，食品的选择需要慎重又慎重。要用感官检查，嗅、看、摸(就是用鼻子闻、用眼看、用手触摸)，看是否正常，最后再决定是否给孩子食用。平时我还关注膳食方面的新闻报道，注意生活小常识的积累，学习科学知识，不断提高自身的素质，提高鉴别能力，把好食品安全第一关。库房管理也很重要，食品要随吃随进，调料库和粮食库分开存放，不积压，按照《食品卫生法》和防疫部门的要求去做，确保幼儿食品的安全。关注每天、每餐幼儿的膳食。菜量的大小要适宜，菜的质量要适合幼儿的年龄特点，既让孩子们吃好吃饱，又不造成浪费，合理使用好有限的伙食费。不同的炊事员，在操作上各有特点，及时提醒他们应注意的事项。我还利用老师端饭时间了解幼儿的进餐情况，及时发现饭菜中存在的问题。我是食堂这个家中之家的班长在各方面起到表率 and 模范作用，影响和带动班组成员，发现他们的闪光点，鼓励他们不断创新幼儿饭菜。这样，幼儿膳食质量才能不断提高，伙房工作才会有个新局面。

我和姐妹们共同做好我台食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。姐妹们能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了幼儿园工作正常运转。

## 食堂阿姨康复工作总结11

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，膳食科开展了“以学生为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。具体做法有：

#### 一、制订并完善了各项管理\*\*

如各类人员岗位责任制、服务人员行为规范、服务承诺等\*\*，分别对餐厅的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理\*\*齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

#### 二、加强教育培训

提高职工素质。选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业老师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。

#### 三、加强硬件建设

杜绝事故发生。利用寒暑假对餐厅进行了程度不同的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，达到布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产\*\*小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，食堂供应的免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上\*\*\*\*，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

#### 四、坚持优质服务

不断拓展服务理念。膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

- 1、建立了“小吃一条街”，引进了数十种名优风味小吃，增加花色品种，吸引了不少同学前去就餐。
- 2、在大厅开设24小时值班窗口，确保学生随时能吃上热饭、热菜、热汤。
- 3、千方百计\*\*成本，降低饭菜价格，切实让利于学生，大厅每天为学生供应免费稀饭，确保学生真正吃到干净卫生、物美价廉的饭菜。
- 4、膳食科办公室保证24小时值班为师生服务。开设优质服务\*\*台，设立餐饮服务热线电话，随时解决学生反映的问题。
- 5、提供助学岗位18个，解决了特困生的燃眉之急。

由于学校各级\*\*对餐厅工作\*\*\*\*和常抓不懈，给我校饮食工作硬件建设和软件管理打下了良好的基础，增强了全体炊事人员的安全卫生意识和责任感，形成良好规范的卫生习惯，使我校食堂的饮食总体工作取得了长足的发展和一定的成绩，确保了学校的稳定和发展。目前针对现在餐厅人员少，工作量大，我们将知难而进，创造条件，狠抓标准化，规范化，\*\*化，秩序化管理，主动适应学校发展的要求，将我校饮食工作推向新的起点，创造新的辉煌。

## 食堂阿姨康复工作总结12

### >一、加大安全管理力度，确保食品卫生安全和消防安全

1、食品卫生安全关乎着广大师生的身体健康，关乎着学校的安全稳定，防止食物中毒是食堂日常工作的头等大事，主要从四个方面预防食物中毒：

第一、严把采购关。米、面、油、猪肉、调料等大宗物品采购必须有索证。

第二、严格加工过程：去虫、去泥、去皮、去烂叶要彻底，炒、蒸、炸食物要熟透；

第三、严把环境卫生。每天有管理员和学生检查食堂内外卫生并及时公布，每周五中午进行彻底的卫生大扫除，进入四月份，每天对食堂内外消毒和灭蝇灭鼠。

第四、坚决杜绝售卖剩饭剩菜。尤其是过夜剩饭剩菜，坚决扔掉，及时做好食品留样。

要求每个员工要从对学校负责、对学生负责的态度，高度认真做好预防工作。制定了严格的奖惩制度，层层签订了安全责任书，平时狠抓落实，防患于未然。

2、食堂是学校重点防火区域，防患胜于救灾，食堂预防火灾主要从以下两个方面消除隐患，加以控制：

“看好油锅”，今年在后厨大灶旁边都贴上了“点火不离人”警示标志。

餐厅要求做饭时必须开启通风。

防止电气设备短路，定期检查所有的电器线路，餐厅内的电扇和电棒。

如有破损、裸露、晃动等不安全因素，及时更换和加固。

>二、稳定基本伙价格，确保学生稳定，调整菜品结构，严格控制成本，保证合理利润空间，确保员工队伍稳定

为应对成本上涨，采取了一系列措施降低成本，主要有：

1、稳定饭菜价格不上涨，并有小幅的降价。如：鸡蛋、包子等食品降价。

2、适当调整伙食结构，根据学生反映我校花色品种偏少的意见，午餐不低于八种菜，早晚花样种类明显增多，还在小食堂增加了小炒，保障富学生吃好，穷学生吃饱。

3、以改革为动力，以制度建设为根本，管理向科学化、精细化稳步推进。

4、每周一召开食堂工作人员会议，不断的强化服务意识和卫生意识。

5、每月组织食堂老板去外面兄弟学校进行参观和学习，反思总结我们学校食堂管理和运行中存在的问题，并根据实际情况进行改进。

6、每月召集学生代表和食堂老板交流会，及时了解师生意见和建议，马上进行整改，及时化解矛盾，保证师生饮食安全、愉快就餐。

7、改善就餐环境，营造餐厅文化。制作饭菜价格表，每日公布饭菜价格和种类，张贴标语和饮食健康知识，美化餐厅，营造浓厚餐厅文化。

## 食堂阿姨康复工作总结13

为做好学校餐厅工作，维护学生切身利益，膳食科开展了“以学生为关注焦点”，“树饮食形象，创一流服务”活动，收到了较好的效果。具体做法有：

一、制订并完善了各项管理制度，如各类人员岗位职责制、服务人员行为规范、服务承诺等制度，分别对餐厅的食品卫生、环境卫生、炊事员的个人卫生、原材料采购、验收、保管、加工、出售、餐具消毒提出明确要求，做到职责明确，管理制度齐全，环环相扣，层层把关，流程合理，操作规范。

二、加强教育培训，提高职工素质。选送管理人员到其他高校参观学习，学习兄弟高校先进的管理经验。另外，选送相关专业人员参加市里食品采购索证专业知识培训，消防安全知识培训，预防食物中毒专业知识培训等。并聘请防疫站等专业教师对餐厅职工进行食品卫生知识、消防安全知识、职业道德等系统知识培训，旨在提高每个职工的整体素质，更好地为教职工服务。

三、加强硬件建设，杜绝事故发生。利用寒暑假对餐厅进行了程度不一样的改造、改建，添置了部分硬件设备和用具，到达布局合理，通风采光，蒸汽及油烟排放良好。成立安全生产领导小组，制定了“三防”预案，安全通道安装了应急灯，消防器材专人保管，每一天管理员防火巡查，进入食堂有提示语“食堂重地、闲人免进”。操作间有警示语“注意安全、精心操作”，食堂供应的免费汤专人看管。除采购及消毒外，卫生的重点及难点工作为炊事人员体检、生熟分开、无四害、三餐保洁，冷荤“五专”等，针对这些工作，思想上高度重视，全力以赴逐项采取措施，消除生产中的各种安全隐患，确保操作安全和食品卫生安全。

四、坚持优质服务，不断拓展服务理念。膳食科做到以人为本，给师生创造舒适的就餐环境，在保证学生一日三餐伙食供应的过程中，不断拓展经营理念和服务理念。

## 食堂阿姨康复工作总结14

根据上级部门文件要求，学校组织食堂管理人员及从业人员，在电教室观看了《学校食堂安全管理与操作规范》教学片，认真学习了食品安全的法律、法规知识，以及食品安全的科学体系及操作规范。

培训的主要内容有：观看教学专题片，学习食堂从业人员应具备的卫生操作要求；食品加工制作的重要环节的操作规范以及发生食品安全事故后，应采取的基本措施等方面的法规和知识。

- 一、观看教育部制作的《学校食堂安全管理与操作规范》教学片；
- 二、学习《食品安全法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规知识及上级部门文件；
- 三、学习“食物中毒的预防”并演练如何处理；
- 四、学校食堂制度建设及留样。

培训结束后，校长与主管领导对学校食堂进行了现场检查。从学校食堂的建筑、设施及环境卫生到从业人员的管理及原材料的采购、贮存、加工、烹饪等各个环节的卫生，都做了细致检查。赵军旗校长强调指出：“学校食堂卫生安全直接影响着在校学生的健康和生命安全，责任重于泰山。今后，我校将食堂管理操作工作纳入到科学管理体系的范畴，消除一切可能影响学校食品安全的隐患。”

通过这次培训，进一步提高了学校食堂管理及从业人员的餐饮卫生安全知识和法律法规知识水平，增强了食品安全意识，为确保广大师生餐饮卫生安全打下良好的基础。

## 食堂阿姨康复工作总结15

### 一、已经解决的问题

- 1、同学对于家园推出新品种和川菜不够地道的意见。
- 2、同学反映的家园菜太咸的问题，厨师长保证了会注意。
- 3、例会上同学提出的家园筷筒有积水的问题。
- 4、同学反映的家园8号窗口的菠菜炒鸡蛋里有沙子的问题。
- 5、同学反映的沙县小吃收费不准和扫地的工作人员不小心的问题。
- 6、家园取碗的筐上盖\*\*盖子，避免了将碗裸露在空气中的卫生隐患。
- 7、面食部在放筷子的竹筐下面衬一个较小的竹筐，解决了同学反映的筷子头直接接触桌面的情况。
- 8、面食部重现茄子豆角面，满足了同学需求。
- 9、由于面食部拉条子不熟，导致同学拉肚子的事件。
- 10、反映了康博斯中餐厅打包时易将饭菜搞错的问题，经理表示会加强员工的培训。
- 11、燕南勺子提供的问题。

- 12、回复同学关于燕南一楼增加座位的建议。 13、回复大家关于拉面分大小碗的建议。
- 14、清点了燕南的桌子数量，度量了每张桌子的长和宽，为桌贴做准备。 15、燕南、万柳给同学们分发食堂\*\*员的书签。
- 16、检查学五食堂后厨及餐具的清洁流程，并建议要加抹洗碗边。 17、检查合利屋的卫生状况，比较良好。
- 18、学五\*\*员每天上岗时都注意调整注意托盘车的摆放位置，方便同学取用。 19、完成万柳食堂宣传板布置的先期工作。 20、在万柳进行了厨房检查。
- 21、发帖解释了多人反映的学一食堂米饭问题。
- 22、学一食堂早餐时开始卖勺子，解决同学喝豆腐脑问题。

## 二、未解决的问题

- 1、康博斯不能使用校园卡的问题。
- 2、燕南二楼的凳子经常被乱拿的现象。
- 3、学五意见簿仍未更换。
- 4、同学对于卖鸡排或者鸡柳时提供番茄酱的事情要待成本核算之后才能确定。

## 三、工作详情

- 1、同学建议多出新品种，并觉得川菜做得不够地道。经理说目前已有六个新品种提交上来了，还在审核中，到时出来后会在板上告知，以后会定期出些新的，也会考虑和其他食堂交流。至于川菜，主要是考虑到大众化的口味，故意将味道做淡了。因为真正的川菜讲的是极度的麻辣，味很浓，主要和当地潮湿的气候有关，担心推广到这里后大家会受不了，所以就不太地道，还请大家见谅。
- 2、同学在\*\*树和短信上反映家园的菜太咸。已经提醒了相应的窗口，经理也在会上指出。厨师们保证了会把握好咸度。
- 3、会上同学提出家园放筷子的筒里经常积水。我去看了一下，发现筒里已经设有小孔，以供积水排出，倒是筒外面会比较湿。已同经理说了，他会在这几日铺块布上去，以便吸水。
- 4、同学发短信说8号的菠菜炒鸡蛋里有沙子。我同厨师讲了这一情况，初步推断是菠菜根没\*\*或菜里进了蛋壳。他们以后会多洗几遍菠菜，先不去根，等\*\*后再去根，这样根部的创口处就不会嵌进沙子了。打鸡蛋时也会多加小心，尽量不混进蛋壳。向同学道歉。
- 5、同学打来电话，说沙县小吃收费不准，扫地的工作人员不够小心，常扫到同学的脚。我去厨师那里了解了情况，得知当时是同学改了要的菜后他们没听清，已经下锅了，就不好再改过，所以用一根春卷补了他一元钱。由于各窗口不能直接用现金，所以他们就采取了这一方式。他们保证以后会多加注意，等同学确定菜的品种后再下锅，若再搞错就写张欠条，以便下次偿还。扫地的工作人员也说以后会小心点，尽量在同学吃完后扫。并向同学表示歉意。
- 6、值岗时，看到工作人员去取\*\*的碗时总将碗裸露在空气中，向经理反映了这一问题。现在取碗的筐上已都盖\*\*盖子，感觉卫生多了。

## 食堂阿姨康复工作总结16

食堂作为幼儿园的后勤服务的重要部门，服务好广大师幼是食堂工作的主要任务。如何高标准高质量的作好这项工作，确实是食堂管理工作的重头戏，但是做为帮厨更是要当好助手。

一、认真做好思想工作。一学期来，本人在食堂负责人的带领下，认真学习厨师业务知识，注重理论与实践相结合，努力当好厨师的助手，积极向厨师学习食堂相关知识，熟练掌握操作技能，以创一流菜、做一流服务为目标，认真做好本职工作。

二、一学期来，本人严格遵守食堂卫生制度，认真执行卫生“五四”制。以身作则的情况下，团结同事，严格执行《食品卫生法》，防止“病从口入”，防止食品污染和有害物质对就餐者的危害，保障就餐者的身体健康。成品存放实行“隔离”；生与熟隔离；成品与半成品隔离。环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量，划片分工，包干负责；个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲；勤洗澡、理发；勤洗衣服、被褥；勤换工作服。放置食品的橱柜、货架时刻保持清洁，无霉斑、鼠迹。每天定时冲洗操作间灶具和地面，认真擦拭厨房地面和隔板，严格保证操作间地面、门窗、玻璃以及周边环境卫生。

三、努力学习文化、政治、业务、技术知识。树立与增强为人民服务的思想。按时上下班。遵守劳动纪律及职工食堂的一切规章制度，努力完成本职工作。工作上，服从工作调配，爱护集体财物，做好集体和个人卫生，严防食物中毒。在饮食烹调上，我严格按食品操作规程进行工作，保证安全、卫生。做到制作的主食，符合质量要求，大小均匀，掌握火候。副食要做到拣、洗干净，切菜认真，丁、块、丝分明。配菜美观，色型好看，炒菜味美，咸淡适中。在服务上，做到优质、高效，对就餐人员态度和蔼，说话和气。不说粗话，不骂人，团结一致，做好职工食堂伙食工作。

四、严格要求自己，很好的完成了一个帮厨的职责，经常向同事们学习烹饪、面点技术，把住各工序的质量关，实行全过程的质量管理。清扫包干的卫生地段，做现熟食品加盖、防蝇、防鼠并组织好开饭前和饭后整理结束工作。

## 食堂阿姨康复工作总结17

忙忙碌碌的一学期即将过去，我们作为厨房的工作人员，特别是我们是新幼儿园的新员工，要求自己各个方面都能做得更好。虽然说要安排好 幼儿园全体师生的餐食是件“众口难调”的事，但是我们本着从卫生、营养、科学的配餐为出发点，根据季节变化，在市场允许的前提下，一起努力尽可能做出适合幼儿口味的营养食谱，让幼儿吃得卫生、营养、吃出健康。为了提高自己的工作质量，在此将本期工作作以下总结：

### >一、认认真真做事，老老实实做人

厨房工作看起来是一项简单的工作，好像就是洗洗切切的事情，但我们不这样想，因为厨房的一切事情，不管是主厨还是打杂都关系到全园幼儿的安全和健康，虽然事小但关系重大，因此每天上班我们都十分的投入。不管刚开学时天气多么炎热，学期结束时天气多么寒冷，我们总是能自觉克服困难，严格按照幼儿园厨房工作条例，认真地做好自己份内的工作，从不轻视这些洗洗切切的事情。我们觉得，既然幼儿园领导相信我，把这份工作的机会给了我，我就要对得起幼儿园，对得起家长们和孩子们，做一个诚实守信的人，做一个老老实实的人，认认真真干好自己的工作，让家长们满意，让领导放心！

### >二、勤勤恳恳不计得失

大家都知道，厨房的工作不像当老师，需要很高的文化，需要口才和专业技术，厨房工作主要是细致和认真，我们认为还要舍得花力气，要有乐于奉献的精神。因此在工作中，我们四个人从不挑三拣四，不但服从领导的安排，还主动为领导排忧解难，平时与我们在一起时也总是将重活留给自己干，把方便尽量留给他人。我们认为：人的勤恳不像别的东西用了就没有了，因此在幼儿园不管遇到谁有需要帮忙的地方，只要我们能做到我们就不会拒绝，幼儿园的事情就是我们的事情，不管谁做都是为了集体。

### >三、找窍门使巧劲

虽然我们在幼儿园才工作一学期，尽管我们的工作都是手上活儿，但并不是没有规律可循。我们几个常常在放学回家的路上琢磨，怎样使重复的环节少一些，怎样把事情做得又多又快又好，既节省时间提高效率，又保证工作质量。我们经常一起学习菜谱知识，从多方面掌握烹饪技术，提高自己的业务水平。我们想，只要肯动脑精，找窍门使巧劲，一定会把工作做得又好又开心。现在，我们的事情越做越顺手，我们也越来越喜欢这份工作了。一学期结束了，我们顺利地完成了厨房工作以及其他的各项任务，要多谢园领导在各个方面的关怀，也要多些各位幼儿园同事们的帮助，今后我们仍会一如既往，做好本职工作，我们会以服务师生为宗旨，进一步提高自我素质，以主人翁的态度努力把食堂办成家长放心、幼儿开心、领导同事满意的食堂。

## 食堂阿姨康复工作总结18

时间过得真快，忙忙碌碌中以近20xx年末，转眼间本人接管食堂已经3个月了。作为食堂自然是离不开饮食，食是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去的，所以作为公司的食堂这也是很重要的。作为食堂管理员更应多为职工的饮食着想，为保证每位同事的身心健康而考虑，现我对这段时间的食堂工作作以如下总结：

第一、作为一个集体食堂，要严格落实全台食品卫生安全是关系到每一位职工身体健康的大事。首先，每位食堂工作人员每年都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。其次，不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好我台食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工做台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。

第二、八月算是我正式接管食堂。先对库存商品进行盘点交接，每天我都亲自下厨房和他（她）们一起工作、沟通，对食堂工作方面的所需与不足详细了解，并对目前现状不足之处及时改进。如卫生情况：由于前段时期连续性接待了几次大型会议，使大家身心疲惫，没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不整齐，使\*\*对食堂产生了脏、乱、差的不好印象。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自到厨房带头和他们一起将天花板、墙壁、灶台、蒸箱、地面、以及库房等，统统进行了一次大清扫。这次清理行之有效，厨房有了明显改观，良好的工作环境改变了\*\*的印象，保持下去是关键。

第三、把住食品进货也非常重要。四十多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我亲自去采购的严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位职工的身体健。在此期间在我食堂用餐的人员及职工无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。

九月是忙碌的一个月，接待了中心\*\*一行来学习交流、中心来和全职工大会餐等，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级\*\*留下了良好的印象。同时确保了职工的正常就餐。

金秋十月是收获得季节，也是秋菜上市的时节。为了使食堂的成本降低，购买了大量的冬储菜，如：萝卜、大白菜、土豆、大葱等，并腌制了大白菜和各种咸菜。使职工在冬季也能吃到品种多样的食物。同时，在\*\*的\*\*下我们用了一周时间修建了一口冬储窖，有利地确保了冬储菜的存放。

另外，我也严格财务纪律，每次采购时总是所要收拒、及时上帐，保证了经费的专款专用、不乱花乱支，五天一结帐、十天一报销，抱着节约的原则做到物美价廉。

由于本人水\*有限，对公司食堂管理还不够精通，有许多工作做的不足。如：第一个月就亏损了1005.86元，第二个月又亏损了376.25元。这也证实了我在食堂管理方面的欠缺，我会在接下来的工作中加大力度对自身的管理及素质学习等。同时，对食品的采购、物品的损耗加以\*\*，确保职工吃到价廉放心的食品。

总之，公司食堂工作正在日渐步入正常化、正规化，食堂工作人员也正在加大努力逐步形成一个爱岗、敬业、务实、奉献与合作的团队，共同为公司事业的发展而默默奉献。

## 食堂阿姨康复工作总结19

课堂和食堂是幼儿园管理的两大阵地。幼儿灶办得好不好，直接关系到师生的身体健康，尤其是幼儿的健康成长，直接影响幼儿园的社会形象。因此，我园坚持以党的十九大精神为指导，以服务师生为宗旨，进一步加强炊事人员素质，提高服务质量，提高治理水平，提高整体品位，努力把食堂办成教师满意、家长放心、幼儿开心的幼儿灶。

回顾幼儿灶这半年来工作，我们主要做了以下几方面的工作：

### >一、加强硬件建设，确保服务质量

为更好的服务全体师幼，确保伙食服务质量。

一是利用暑假放假的时间，联系设备维修人员，对幼儿灶的电磁灶、和面机、切菜机、绞肉机进行了检修，对这些设备在上学期使用中存在的问题进行了彻底维修。

二是对食谱进行了调整，由以前的一菜一汤，调整为两菜一汤。

三是为解决盛菜及保温问题，我们为每个班购置了一个保温饭盒。

## >二、加强软件建设，确保食品安全

一是统一办理了健康证。8月底，组织幼儿灶全体工作人员，统一进行了身体健康检查，确保所有工作人员身体健康，无传染病，确保全园师幼饮食安全。

二是严格索票索证制度。9月初，我们组织所有食品原材料供货商重新签订了合同，索取食品经营许可证等相关手续进行备案，并在合同中明确双方责任，把好食品采购索票、索证关。

三是明确职责分工。10月初，为更好保障我园伙食，确保幼儿灶的工作井然有序开展，对幼儿灶炊事人员的岗位分工做了进一步明确，主要分为3大块，对每一块指定负责人，同时要求各负责人要相互沟通，团结协作，确保幼儿灶工作顺利开展。

四是加强食品安全教育。要求炊事人员要加强责任心，工作中要认真负责，不能马虎大意，尤其是在食品安全方面，杜绝食物中毒及其他不安全事故。11月份，针对近期陕西出现的多起出血热病，组织炊事人员进行了学习，告诫大家要加强身体锻炼，注意防控，如有情况要及时汇报，坚决杜绝将传染源带入到幼儿园。12月初，根据冬季饮食安全要求，组织炊事人员进行了冬季食品安全知识学习。教育大家在加工食品原材料前，要仔细检查是否霉变、生虫、变质，食品及使用的刀具要做到生、熟分开，分类存放。要提高食品安全防护意识，确保饮食安全。

五是做好日常食品安全工作。严格按照伙食管理制度，坚持每周一次大扫除，坚持紫外线消毒、高温消毒、食品留样、索票索证制度，确保食品安全。

## >三、强化服务意识，促进幼儿健康成长

为了保证幼儿身体健康成长，能够摄取足够的营养，为此，我们教育炊事工作人员要以幼儿的健康成长为目标，以服务师幼为宗旨，合理安排膳食。为了提高伙食质量，我们在菜肴的搭配、烹饪上下功夫，保证幼儿吃饱吃好。并广泛听取老师和家长的意见建议，发现问题，共同讨论，调整食谱，保证幼儿各类营养素摄取均衡。9月初，我们对上半年伙食保障工作中存在的突出问题进行梳理，研究解决对策，制定下半年食谱。11月初，对前两个月的伙食保障工作进行一次梳理，研究解决工作中存在的问题，对9月份制定的食谱做了进一步细化，修改了部分不合理的菜品，保证全体师幼吃到卫生、营养、可口的饭菜。

半年来，我们幼儿灶始终本着为家长负责、为幼儿负责、为幼儿园负责的态度，积极研究解决工作中存在的问题，努力将幼儿灶办成大家满意的食堂。但是同时，我们也会存在着一些问题，我们会在以后的工作不断改进，砥砺前行，努力使幼儿灶的工作沿着更完善更规范的轨道发展。

# 食堂阿姨康复工作总结20

## >一、基本情况：

xx职工食堂、招待所两个单位共有\*\*员工xx人，担负着较为繁重的内外接待、员工就餐等工作任务。在沙运司\*委、沙运司以及生活公司的\*\*下，在各兄弟单位\*\*和职工同志们的大力\*\*下，我们紧密围绕沙运司的整体工作大局，精心搞好了各项生活服务工作。截至目前，职工食堂、招待所收入xxx元，固定成本xxx元，变动成本xxx元，利润为xxx元。

## >二、今年以来的主要工作情况：

xx职工食堂、招待所是沙运司后勤生活服务工作的重要组成部分。尤其是处在xx，担负着较为繁忙的各级\*\*、来宾的接待任务和面对沙运司内部单身\*\*员工的住宿、生活等工作。作为沙运司的一个“窗口”单位，这两个单位工作质量的好坏，直接关系到沙运司的对外形象和广大员工的切身利益。因此，我们坚持做好以下几个方面的工作：

1、围绕大局，提高认识。今年以来，沙运司的各项生产经营活动和整体工作大局呈现出了前所未有的紧张繁忙景象。在此情况下，我们的工作节奏和各项管理、生活服务等工作如果不能够紧紧地跟上沙运司快速发展的大好形势，必将愧对沙运司\*\*的信任和\*\*，也无颜面对辛勤奋战在各项工作第一线的沙运司广大\*\*和员工。因此，我们把切实做好各项生活综合服务工作当作贯彻沙运司\*委、沙运司全年奋斗目标和落实科学发展观，坚持以人为本，关心职工生活，为广大\*\*员工办实事、办好事的重要方面切实抓紧抓好，使职工食堂、招待所真正成为“职工之家”和\*\*员工满意的场所。特别是我们能够紧密沙运司的整体工作大局，密切联系本单位的实际，坚持对员工进行“生活服务无小事”、“做好各项接待和为员工服务是我们的本分”等项教育，使大家从思想上认识到了做好本职工作的重要性，从而自觉地投身到各项服务工作中去。今年以来，职工食堂、招待所的所有工作人员，都能以沙运司的大局为重，尽心尽力地做好各自的本职工作，受到了\*\*和员工的称赞。

2、加强管理，规范运作。职工食堂和招待所的工作经常与\*\*员工打交道，涉及大家的吃喝住等一些具体问题，被人们认为是“出力不讨好的工作”。在这种情况下，我们没有因为自己虽然做了很多工作但不到大家的认可而懊悔，而是尽心尽力地搞好各项服务。今年以来，我们没有辜负沙运司\*\*和广大\*\*员工的期望，\*\*以身作则，加强各方面的管理，并不断为大家创造良好的服务条件，为逐步走向规范化管理和优质服务工作奠定了良好的基础。我们在抓好各项管理的同时，还在改变经营模式、转变服务态度、提高服务质量方面做了大量工作。我们始终坚持以人为本的服务理念，采取了多种服务方式，尽量为\*\*职工提供便利条件，使大家一回到招待所就犹如回到“家”的感觉。

3、团结协作，优质服务。招待所和职工食堂所承担的工作任务零碎而繁杂，但每一项工作都与沙运司的整体工作和\*\*职工的切身利益息息相关。特别是我们所承担的许多大中型对外接待任务，直接涉及到沙运司的对外形象。因此，我们在\*\*\*\*的配合下，坚持搞好内部团结协作和提高优质服务。特别是今年以来，招待所和职工食堂人手较少，工作量较大。为了不影响正常工作运转，凡有大中型接待任务，我们内部的员工都能够服从\*\*的安排，不分行业，不讲条件，全力以赴搞好接待工作。今年以来，食堂所承担的三桌以上的接待任务达十多次，但每一次接待任务都能够圆满地完成，受到沙运司\*\*的信赖和大家的好评。我们还把沙运司内部单身\*\*员工的就餐和住宿服务当成工作重心切实抓紧抓好。目前，沙运司各项生产经营任务紧张而繁忙，尤其是一些长期在各个生产经营第一线工作的单身\*\*员工，休假或者因公出差回到xx就餐和住宿，作为后勤生活服务单位，能够设身处地的为他们着想，使他们x能够吃的满意，住得舒心，则是我们的工作本分。为了使我们的各项服务工作上档次、服务上水\*，招待所及时为大家换发被褥、床单，并在具体的服务工作上做到了态度和蔼可亲，环境干净整洁，使大家在招待所能够住得舒心。

就餐方面，我们没有停留在使\*\*员工仅仅能够吃饱那种一般化的水\*上，而是严格按照沙运司\*\*的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，职工食堂以自助餐的形式一日三餐供应，每顿的主食都在六个品种以上，副食也在四个以上，并每顿都配有两个肉菜和适口的菜汤。为了做好这项工作，职工食堂的管理、服务和炊事员同志心往一处想，劲往一处使，全心全意地为\*\*职工提供满意和优质的服务。职工食堂还制定了每周的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的\*\*。由于职工食堂的饭菜质量和服务工作有了新的起色，就连一些住户同志也愿意携家带口的在职工食堂就餐了。为了方便\*\*职工的生活，职工食堂还在紧张繁忙的工作之外，为\*\*职工家属供应馒头、花卷和一些卤制品，深受广大\*\*职工的赞扬。

当然，今年以来，我们虽然作出了一些工作成绩，但距沙运司\*\*的要求和广大\*\*职工的期望还有一定距离。特别是在沙运司目前快速发展的新形势下，我们的工作步伐迈得还不够大。这些，都有待于今后不断得到改进。

## 食堂阿姨康复工作总结21

时间过得真快，茫茫碌碌中已\*\*末，转眼间我接管食堂的时间过了半年了。

回顾过去的每一天，我作为后勤主管，深感到责任的重大，工作压力之沉重。因为我所从事的工作，很有可能会影响到全体员工的身心健康。所以，为了扬长避短，今后能把工作干得更好，现就最近一段时间的工作情况总结如下：

第一、作为食堂自然是离不开饮食，

食堂是每个人生活中不可缺少的一部分，假如我们离开了吃的东西是不可能生存下去，所以作为中心的食堂这也是很重要的。作为后勤主管更应多为饮食着想，为保证每位员工的身心健康而考虑。

第二、作为一个集体食堂，食品卫生安全是关系到每一位员工身体健康的大事。

首先，我们要求每位食堂工作人员上岗前，都要进行上岗前的体检，对体检不合格者不於上岗。食堂是员工用餐的地方，也是对疾病最为\*\*的地方，为了使全体员工都能心情舒畅的放心用餐，作为食堂的管理人员，我有责任有义务搞好食堂的卫生工作。不定期对工作人员进行思想教育、贯彻落实食品卫生法的要求等。通过学习，提高工作人员在工作中的服务质量和意识。切实做好食堂的食品卫生、餐具的“一洗、二冲、三消毒”工作，工作台做到随用随清，每周对厨房一次大清扫。如发现工作中有不到位之处立即指出，勒令改正及时到位。全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了职工的工作正常运转。每天，我一有空闲，就下厨房巡视，与食堂工作人员取得沟通联系，对食堂工作方面的所需或不足，作详细了解，如有不周，及时作好调控。如卫生情况：由于用餐人数多，前段时期食堂人员不定，使大家身心疲惫，有时没能够及时、彻底地将卫生打扫干净，物品的摆放也不够整齐。为了及时调整好工作人员的心态改变当前状况，我亲自为他们出谋划策，指挥他们或配合他们一起工作。使天花板、墙壁、灶台、蒸箱等焕然一新，地面、库房等一尘不染。厨房有了明显改观，良好的工作环境使全体工作人员更加心情舒畅，干劲更足；同样，良好的餐饮环境，也给就餐员工带来了愉悦。

第三、把住食品进货也非常重要。二百多人用餐需要经常外出采购各种食品，如：肉、菜、蛋、禽、主、副食等。由我和采购员一同去采购，严把没有“检疫证”、“食品卫生许可证”的食品一律不采购，存放时间长的、变质变味的统统拒之门外，严防食物重毒事件的发生，切实保证每位员工的身体健康。在此期间在我食堂用餐的人员无发生任何肠道疾病和食物中毒事故。食品卫生方面做到不能长期存放的蔬菜食品每日采购、可长期存放的食品定期采购。

第四、一年来接待了，大小用餐共计十余次。及时、准确、顺利地完成了用餐接待工作，给各级\*\*留下了良好的印象。同时确保了员工的正常就餐。

第四、在菜谱的安排方面：

- 1、首先对大多数员工的饮食习惯做到心中有数，有计划的制订每天菜谱，因为食堂就餐的人较多，不能100%的达到人人满意，但能保证80%以上的人员满意；
- 2、员工喜欢的菜品，在不增加费用的前提下，可以多采购一点，采用较贵的菜和一般价格的菜合理搭配，做到同一菜品一个月最多吃两次。新鲜蔬菜每个星期也能保证一次；
- 3、合理利用菜品的多种用途，不浪费任何一种菜品，如炖萝卜时，萝卜皮和萝卜帮可以做成泡菜，白菜帮大家都不喜欢吃，但做成泡菜学生就喜欢吃了；泡菜除了凉拌，还可以回锅，也是一道非常不错的佐饭菜；芹菜叶子可以凉拌，可以和红萝卜一起炒；员工的菜品丰富了，同时费用也就降下来了；
- 4、在节约成本方面：食堂一直以来都是坚持把肥肉和瘦肉分开放。肥肉既可以用来炼油炒菜，也可以放在菜里一起炒。这样一来不仅节约了炒菜的油，也让员工感觉不到肥肉的腻。在空闲时间关闭不用的设备，这样算下来一年也可以减少很多电费。

第五、就餐方面，

我们没有停留在使员工仅仅能够吃饱那种一般化的水\*上，而是严格按照\*\*的要求，在服务态度和饭菜质量上多下功夫。现在，员工食堂一日三餐供应，每顿除米饭、馒头外，还增加了包子、饼、花卷，早点还增加了油条、豆浆，每天坚持每顿都为员工准备小菜、汤、粥，每天的食谱和菜谱，予以公布，便于接受大家的\*\*。

第六、在菜品的采购和管理上：

- 1、严格\*\*对等食品的采购关，尽量不采购容易霉变和产生毒素的菜品，如：四季豆、蘑菇等；
- 2、科学、合理地贮存食品，在食品贮存场所禁止存放有毒、有害物质及个人生活物品。

第七、加\*生管理，增强忧患意识。

食堂卫生是隐患的源泉、发源地。在卫生管理上我们坚持每周工作例会，做到警钟长鸣，增强职工的忧患意识，尽可能地把隐患扼制在萌芽状态；我们要求每一位职工必须做到：

- (1)注意个人卫生，勤理发、勤剪指甲、勤换衣服、勤洗澡，不留长发、小胡子，开饭先洗手。
- (2)食堂内外实行定人

、定点、定时间、定要求。必须做到每日清扫，对每日产生的垃圾杂物，日产日清随时打扫。周末进行大扫除。

(3)各种餐具、笼布、机械等要洗刷干净，做到木见本色，铁见光，用后摆列整齐，生熟用具严格分开，不得混用。

(3)开饭时不准吸烟，不准面向食品说话、咳嗽等。食堂全体工作人员能够认真做好本职工作，明确职责、各司其职、服从分配、随叫随到，保证了食堂工作正常运转。

第八、是设备管理规范、保证安全。

食堂是消防安全的重点部位。因此，食堂每日煤气、油明火等制定了相关的操作规程及使用办法。各项设备都设置了专人负责，并能做到定期维护保养杜绝一切完全隐患。今后的工作打算：一是要进一步认识做好食堂服务工作的重要性和必要性。在思想认识上要再深化、再提高，并将思想认识转化为具体行动，千方百计，创造好的条件，更进一步办

更多 总结范文 请访问 <https://xiaorob.com/zongjie/fanwen/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发